

2024年10月 日替わり献立

月	火	水	木	金	土
30日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日	10月5日
生姜焼 味付きわかめ 竹輪スライス キャベツ卵とし 蓮根煮付	鶏唐揚 メンチカツ 野菜炒め ポテトサラダ 椎茸と蒟蒻煮付	マヨ玉カツ 豚肉みそ炒め ミニカップめかぶ 揚げ焼売 大根サラダ	コロッケ🍟 鶏唐揚 キャベツ炒め ワカメあさり和え 香味豆腐	茄子味噌 牛肉カレー ひじき炒め煮 厚焼玉子 キャベツごま和え	白身フライ バジルスパゲティ 金平牛蒡と煮豆 南瓜挽肉炒め ほうれん草お浸し
7日	8日	9日	10日	11日	12日
コロッケ 豚肉カレー 金平蓮根 ひじき炒め煮 インゲンごま和え	ハンバーグ 鶏むね肉と大豆煮 イカ入りマカロニ炒め キャベツ卵炒め 大根酢の物	鶏肉ケチャップ炒め 茄子味噌竹の子 南瓜蒟蒻人参煮物 オクラピーナツ和え おかか昆布	チキンカツ 厚焼玉子 金平牛蒡 キャベツポン酢 高野豆腐	サバ味噌煮 切干大根 納豆 メンチカツ半分 小松菜もやしお浸し	キャベツ豚肉炒め マス塩焼き 鶏唐揚 わかめ酢の物 煮豆腐
14日スポーツの日	15日	16日	17日	18日	19日
南瓜煮付 肉団子トマト味 大根蒟蒻イカ巻き煮付 たまねぎ卵とし キャベツと枝豆炒め	白身フライ えのき焼きそば 野菜カレー もやしお浸し がんも煮付	とんかつ1/3 白滝焼きそば バジル入りキャベツ炒め 高野豆腐卵とし ビビンバ山菜もやし	鶏唐揚とマヨ玉カツ1/4 マカロニ炒め 厚焼玉子 ブロッコリー塩茹で 竹の子挽肉炒め	かにクリームコロッケs55g37 カニ風味焼売 白和え 南瓜豚肉炒め 揚げ茄子味噌	鶏唐揚 ポテトサラダ シーフードスパゲティ キャベツ炒めバジル風 煮豆
21日	22日	23日	24日	25日	26日
コロッケ🍟 ささがき牛蒡煮付 海鮮ボール(かに海老) キャベツ炒め トマト煮豆	生姜焼 大根味噌煮 がんも マス塩焼き インゲン炒め	白身フライ半分 野菜炒め 蒟蒻煮付 鶏むね肉唐揚げ わかめサラダ	鶏ひき肉カレー 茄子味噌 もやし梅和え 南瓜フライ キャベツごま和え	ジャガイモフライ 鶏唐揚 豆腐香味煮 竹輪椎茸煮付 キャベツお浸し	ハンバーグ マヨ玉カツ半分 ひじき炒め煮 キャベツの酢の物 ポテトサラダ
28日	29日	30日	31日	11月1日	11月2日
春巻 イカフライ 踏と竹の子煮 豚肉にんにくの芽炒め 煮豆	鶏唐揚 マヨ玉カツ 金平蓮根 蒟蒻煮付 ごま和え	ピーナツカレー 白身フライ半分 大根酢の物 豆腐旨煮 キャベツ卵とし	ジューシー肉ソテー 鶏唐揚 煮物盛合せ オクラピーナツ和え おかか昆布	とんかつ1/3 スパゲティトマト味 厚焼玉子 いわしつみれ もやしポン酢	サバ味噌煮 切干大根煮付 納豆 小松菜お浸し 豚肉味噌炒め

まごころで奉仕する **仕出し弁当はらの**



042-581-6840

(080-6632-3373)

材料入手の関係で献立が変わることがありますので、その際はご了承下さい。
ご注文は当日の午前9時30分までにお願いします。